



**SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA SUROWCA
Nr S02-malina**

Data obowiązywania:	23.07.2018
Strona:	1
Wersja:	6

1. Przedmiot specyfikacji: malina świeża
2. Pochodzenie : Polska
3. Sposób przygotowania : odszypułkowana
4. Cechy sensoryczne:
 - wygląd : owoce czyste ,świeże, zdrowe, całe , sypkie
 - kolor: właściwy dla maliny , jasnoczerwony do ciemnoczerwonego
 - zapach : właściwy dla malin, aromatyczny
 - smak : właściwy dla malin
 - konsystencja: jędrna, bez wycieku soku
5. Cechy chemiczne: najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 16.05.2007 (Dz.U Nr 119 poz. 817); maksymalna zawartość metali ciężkich w mg/1kg zgodnie z Rozp. UE nr 1881/2006 z 19.12.2006 (wraz z późniejszymi zmianami)
6. Cechy fizyczne i zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego (na 10kg):

	EXTRA	KL I	KL II
ZAPLEŚNIAŁE	10	30	50
NIEDOJRZAŁE	15	30	45
PRZEJRZAŁE	10	20	30
USZKODZONE	10	20	30
ZANIECZYSZCZENIA	30	50	70

7. Zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego:
 - insekty: max 1szt./10 kg
 - larwy : max 1szt./10 kg
8. Ciała obce/drewno, plastik/ - niedopuszczalne
9. Opakowania: pojemniki plastikowe, czyste, nie uszkodzone, ustawione na paletach plastikowych
10. Transport: środek transportu kryty, czysty, suchy, bez obcych zapachów
11. Alergeny: nie zawiera alergenów określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
12. GMO: nie zawiera organizmów genetycznie zmodyfikowanych.

	stanowisko	imię i nazwisko	data
opracował	Pełnomocnik SZJ	Marta Pietryka	23.07.2018
zatwierdził	Właściciel	Paweł Ulmer	23.07.2018



**SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA SUROWCA
Nr S01-truskawka**

Data obowiązywania:	23.07.2018
Strona:	1
Wersja:	7

1. Przedmiot specyfikacji: truskawka świeża b/szypułki - *Senga Sengana*
2. Pochodzenie : Polska
3. Sposób przygotowania : odszypułkowana
4. Cechy sensoryczne:
 - wygląd : owoce czyste ,świeże, zdrowe, całe ,
 - kolor: właściwy dla truskawki , czerwony do ciemnoczerwonego
 - zapach : właściwy dla truskawek, aromatyczny
 - smak : właściwy dla truskawek
 - konsystencja- jędrna, bez wycieku soku
5. Cechy chemiczne: najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 16.05.2007 (Dz.U Nr 119 poz. 817); maksymalna zawartość metali ciężkich w mg/1kg zgodnie z Rozp. UE nr 1881/2006 z 19.12.2006 (wraz z późniejszymi zmianami)
6. Cechy fizyczne i zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego (na 10kg):

	KL I	KL II
ZAPLEŚNIAŁE	15	25
NIEDOJRZAŁE	30	50
PRZEJRZAŁE	25	40
USZKODZONE	15	25
ZANIECZYSZCZENIA (szypułka)	25	50

7. Zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego:
 - insekty: max 1szt./10 kg
 - larwy : max 1szt./10 kg
8. Ciała obce/drewno, plastik/ - niedopuszczalne
9. Opakowania: pojemniki plastikowe, czyste, nie uszkodzone, ustawione na paletach plastikowych
10. Transport: środek transportu kryty, czysty, suchy, bez obcych zapachów
11. Alergeny: nie zawiera alergenów określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
12. GMO: nie zawiera organizmów genetycznie zmodyfikowanych.

	stanowisko	imię i nazwisko	data
opracował	Pełnomocnik SZJ	Marta Pietryka	23.07.2018
zatwierdził	Właściciel	Paweł Ulmer	23.07.2018



SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA SUROWCA
Nr S06-porzeczka czerwona

Data obowiązywania:	23.07.2018
Strona:	1
Wersja:	5

1. Przedmiot specyfikacji: porzeczki czerwone świeże
2. Pochodzenie : Polska
3. Cechy sensoryczne:
 - wygląd : owoce czyste ,świeże, zdrowe, całe , sypkie, nie pogniecione
 - kolor: właściwy dla porzeczek , jasnoczerwony do czerwonego
 - zapach : właściwy dla porzeczki, bez zapachu zafermentowania
 - smak : właściwy porzeczek
 - konsystencja- jędna, bez wycieku soku
4. Cechy chemiczne: najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 16.05.2007 (Dz.U Nr 119 poz. 817); maksymalna zawartość metali ciężkich w mg/1kg zgodnie z Rozp. UE nr 1881/2006 z 19.12.2006 (wraz z późniejszymi zmianami)
5. Cechy fizyczne i zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego (na 1kg):

	KL I	KL II
ZAPLEŚNIAŁE	10	20
NIEDOJRZAŁE	25	35
PRZEJRZAŁE	10	20
USZKODZONE	10	20
ZANIECZYSZCZENIA	30	50

6. Zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego:
 - insekty: max 1szt./10 kg
 - larwy : max 1szt./10 kg
7. Ciała obce/drewno, plastik/ - niedopuszczalne
8. Opakowania: pojemniki plastikowe, czyste, nie uszkodzone, ustawione na paletach plastikowych
9. Transport: środek transportu kryty, czysty, suchy, bez obcych zapachów
10. Alergeny: nie zawiera alergenów określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
11. GMO: nie zawiera organizmów genetycznie zmodyfikowanych.

	stanowisko	imię i nazwisko	data
opracował	Pełnomocnik SZJ	Marta Pietryka	23.07.2018
zatwierdził	Właściciel	Paweł Ulmer	23.07.2018



**SPECYFIKACJA JAKOŚCIOWA SUROWCA
Nr S05-czarna porzeczka**

Data obowiązywania:	23.07.2018
Strona:	1
Wersja:	6

1. Przedmiot specyfikacji: porzeczki czarne świeże
2. Pochodzenie : Polska
3. Cechy sensoryczne:
 - wygląd : owoce czyste ,świeże, zdrowe, całe , sypkie, nie pogniecione
 - kolor: właściwy dla porzeczek , granatowy do czarnego
 - zapach : właściwy dla porzeczki, bez zapachu zafermentowania
 - smak : właściwy porzeczek
 - konsystencja- jędna, bez wycieku soku
4. Cechy chemiczne: najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości pestycydów zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 16.05.2007 (Dz.U Nr 119 poz. 817); maksymalna zawartość metali ciężkich w mg/1kg zgodnie z Rozp. UE nr 1881/2006 z 19.12.2006 (wraz z późniejszymi zmianami)
5. Cechy fizyczne i zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego (na 1kg):

	KL I	KL II
ZAPLEŚNIAŁE	10	20
NIEDOJRZAŁE	25	35
PRZEJRZAŁE	10	20
USZKODZONE	10	20
ZANIECZYSZCZENIA	30	50

6. Zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego:
 - insekty: max 1szt./10 kg
 - larwy : max 1szt./10 kg
7. Ciała obce/drewno, plastik/ - niedopuszczalne
8. Opakowania: pojemniki plastikowe, czyste, nie uszkodzone, ustawione na paletach plastikowych
9. Transport: środek transportu kryty, czysty, suchy, bez obcych zapachów
10. Alergeny: nie zawiera alergenów określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
11. GMO: nie zawiera organizmów genetycznie zmodyfikowanych.

	stanowisko	imię i nazwisko	data
opracował	Pełnomocnik SZJ	Marta Pietryka	23.07.2018
zatwierdził	Właściciel	Paweł Ulmer	23.07.2018